

# Rote-Zwiebel-Tarte mit Ribeye Steak

Zutaten für 12 Personen:

- 6 grosse, rote Zwiebeln (geschält)
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Zimtstange
- 5 dl Milch
- Salz, Pfeffer
- 4 dl Rotwein
- 2 dl Portwein
- 100 g Zucker
- 900 g Blätterteig (dünn ausgerollt)
- Butter für das Backblech
- 12 Tranchen vom Ribeye Steak à ca. 180 g
- Salz, Pfeffer, Senf
- etwas Öl zum Braten
- 50 g Butter



Zubereitung:

Zwiebeln, 3 Rosmarinzweige und Zimtstange mit der Milch in einem Topf aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Zwiebeln aus der Milch nehmen, halbieren und beiseite legen.

In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen, abschmecken und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen.

Die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten einlegen und 3 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Blätterteig Kreise mit ca. 20 cm Durchmesser ausstechen. Die Zwiebeln mit der Rundung nach unten darauf setzen. Die Teigränder nach oben schlagen und festdrücken.

Die Zwiebeln im Teig in ein ausgebuttertes feuerfestes Backblech setzen und im Rohr bei 180 °C 20-25 Minuten goldgelb backen, eventuell mit etwas Sirup bestreichen.

Ribeyes salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit dem Rosmarinzwieg in Öl und Butter beidseitig rosa braten, danach das Fleisch an einem warmen Ort kurz rasten lassen.

Auf dem Sirupspiegel mit der Zwiebel-Tarte dekorativ anrichten.